

# Restaurant scolaire

## Menu

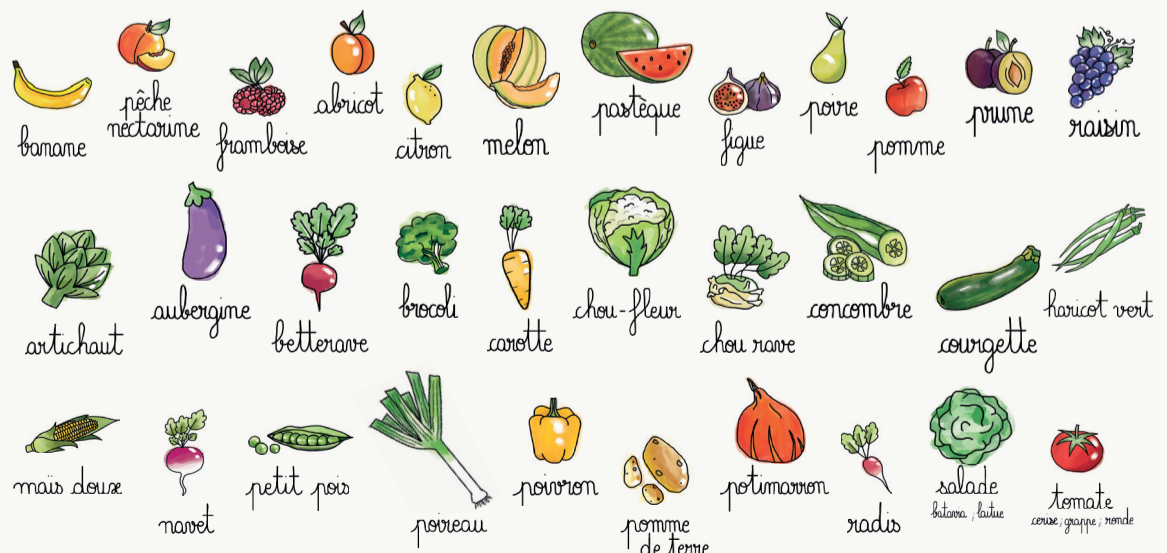
du 2 au 31 août 2021



LA MUNICIPALITÉ A FAIT LE CHOIX DU SERVICE PUBLIC POUR GARANTIR LA QUALITÉ (FABRICATION MAISON), LE GOÛT (PRODUITS FRAIS ET DE SAISON) ET L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE. MENUS POUVANT ÊTRE MODIFIÉS SELON LES POSSIBILITÉS DU MARCHÉ.

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de riz (thon, tomates, poivrons) Suprême d'or frais, quartier de citron Carottes BIO Babybel BIO Prunes Madelon, fromage blanc BIO et sucre	Betteraves cuites BIO, vinaigrette Salade piémontaise (pommes de terre BIO, tomates, mayonnaise) Chèvre bûche Abricots Pêche, pain au son, micro-beurre	Pastèque Omelette BIO demi lune dosette de ketchup Petits pois BIO aux oignons grelots Saint-Jacques BIO Bâtonnet glacé orange Prunes, pain de mie, pâte à tartiner	Salade de quinoa BIO (tomate, maïs) Gigot d'agneau aux herbes de Provence P/S : Dos de colin Étoiles de légumes (brocoli, carottes, chou fleur) Yaourt BIO et sucre Nectarine Croissant, lait BIO	Courgettes râpées, vinaigrette Tomate farcie (viande de bœuf) P/S : Steak au soja BIO Pâtes délicieuses Suisse BIO et sucre Pêche au sirop (coupelle) Abricots, pain au sésame, Boursin
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Concombre BIO, vinaigrette Croque fromage et salade verte Yaourt aromatisé BIO Compote BIO pomme/fruits rouges Nectarine, pain complet, mini Chavroux	Melon Fallafels BIO (boulettes aux pois chiches) sauce au fromage blanc et menthe Riz BIO pilaf Camembert BIO Ananas au sirop (coupelle) Prunes, pain de mie, miel (coupelle)	Lentilles BIO, vinaigrette Sauté de bœuf BIO stroganof (crème, paprika) P/S : Dos de merlu à la crème d'oignons Haricots verts BIO Fromage blanc BIO et sucre Abricots Gaufre, lait BIO	Cocktail de salade, vinaigrette Escalope de poulet, sauce basquaise (tomates, oignons, poivrons) P/S : Égréné au soja BIO, sauce basquaise Frites Cantal AOC Pêche Pain au maïs, micro-beurre, compote BIO pomme/banane	Taboulé Dos de saumon frais au sel de Guérande Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates) Vache Qui Rit BIO Bâtonnet glacé BIO mangue/passion Abricots, pain de campagne, pâte à tartiner
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise) Dos de merlu, sauce au curry (pommes, bananes, lait de coco, curry) Pommes de terre matelote (fumet de poisson) Suisse BIO et sucre Abricots Prunes, pain aux céréales, Vache Qui Rit BIO	Pastèque Courgette farcie (viande de bœuf) P/S : Steak au soja BIO Boullgour BIO, sauce tomate Yaourt BIO et sucre Bâtonnet glacé vanille Pêche, pain de mie, pâte à tartiner	Tomate BIO, vinaigrette Salade de pâtes BIO (tomates, maïs, cornichons) Mi-chèvre Compote BIO pomme/poire Raisin, pain au pavot, micro-beurre	Salade d'haricots rouges au maïs Sauté d'agneau au cumin P/S : Brochette de colin au cumin Brocoli BIO Brie BIO Nectarine Pain au chocolat, lait BIO	Taboulé BIO Omelette BIO roulée Courgettes Saint-Morêt BIO Pêche Pain au lait, fromage blanc BIO et sucre
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Courgettes râpées, vinaigrette Steak haché BIO frais P/S : Steak au soja BIO Purée au lait Saint-Jacques BIO Compote BIO pomme/abricot Nectarine, pain au son, micro-beurre	Tomate BIO, vinaigrette Semoule BIO et tajine de légumes (navets, petits pois, carottes, courgettes, curcuma) Fromage blanc BIO et sucre Prunes Pain de mie, Boursin, compote BIO pomme	Melon Salade de riz BIO (tomates, maïs, poivrons, olive noires) Rondelé BIO Ananas au sirop (coupelle) Pêche, pain complet, pâte à tartiner	Salade de quinoa BIO aux agrumes Dos de lieu noir frais au sel de Guérande Épinards béchamel Yaourt aromatisé BIO Raisin Muffin, lait BIO	Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, mayonnaise) Rôti de veau BIO au jus P/S : Omelette BIO roulée Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates) Camembert BIO Bâtonnet glacé BIO mangue/passion Raisin, choco choc
LUNDI 30	MARDI 31			
Concombre BIO, vinaigrette Suprême d'or, quartier de citron Haricots verts BIO Vache Qui Rit BIO Île flottante Prunes, crêpe	Salade piémontaise (pommes de terre BIO, œuf, tomate, mayonnaise) Cuisse de pintade rôtie au jus P/S : Omelette BIO roulée Petits pois BIO aux oignons grelots Suisse BIO et sucre Prunes Gaufre, lait BIO			

## Fruits et légumes de saison :



Pain bio à tous les repas	Cuisson sur place à l'école
Viande certifiée, viande d'animaux nés, élevés, abattus en France	<b>P/S</b> : Plat de substitution
Viande d'animaux nés, élevés, abattus en CEE	<b>P/A</b> : Primaires/Adultes
Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles	<b>M</b> : Maternelles
Sauf enfants des maternelles	Goûter Maternelles (tous les jours) / Primaires (les mercredis et vacances)
Circuit court (Île-de-France)	<b>##</b> Informations sur l'origine nationale des viandes de bœuf et de veau disponibles à la Fontenaysienne sur demande écrite

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.